

Abendplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

Speisenplan 29.07.2024 bis 04.08.2024

1	Vollkost Abend	Leichte Vollkost Abend	Vegetarisch Abend
Montag	Emmentaler Käse (1,G) Heringstipp (7,9,D) Blumenkohlsalat mit Kräutern (2,3,7)	Tilsiter Käse (1,G) Geflügeljagdwurst (2,3,D) Blumenkohlsalat mit Kräutern (2,3,7)	Emmentaler Käse (1,G) Tilsiter (1,G) Blumenkohlsalat mit Kräutern (2,3,7)
Dienstag	Geflügelsalami (2,3,7) Schmelzkäse Holländer Art (G) Grüner Bohnensalat (7)	Lyoner (2,3,7,I,J) Schmelzkäse Holländer Art (G) Kürbissalat (7)	Maasdamer (1,G) Schmelzkäse Holländer Art (G) Grüner Bohnensalat (7)
Mittwoch	Gouda Käse (G) Kräuterfrischkäse (G) Fleischsalat mit Gurke (2,3,C,J)	Emmentaler Käse (1,G) Cheesy leicht (G) Fleischwurst mit Gurke (2,3,)	Edamer Käse (G) Kräuterfrischkäse (G) Krautsalat (7)
Donnerstag	Gekochter Schinken (2,3,7) Butterkäse (G) Frischer Karottensalat	Feiner Fleischkäse (2,3,7,I,J) Schnittkäse (G) Frischer Karottensalat	Butterkäse (G) Gemüse in Aspik (I,J) Frischer Karottensalat
Freitag	Feine Kräuterleberwurst (2,3) Gouda Käse (G) Essiggurke (7)	Kasseler Aufschnitt (2,3) Gouda Käse (G) Essiggurke (7)	Gouda Käse (G) Kräuterschnittkäse (G) Essiggurke (7)
Samstag	Lyoner (2,3,7,I,J) Brie Ecke (G) Rote Beete Salat mit Apfel (7)	Gekochter Schinken (2,3,7) Camenbert leicht (G) Rote Beete Salat mit Apfel (7)	Bärlauchkäse (G) Brie Ecke (G) Rote Beete Salat mit Apfel (7)
Sonntag	Tiroler Jagdwurst (2,3,7,I,J) Emmentaler Käse (G) Waldorfsalat mit Haselnüssen (3,7,Hb,I)	Geflügelbierschinken (2,3,7,I,J) Maasdamer Käse (G) Selleriesalat (7,I)	Maasdamer Käse (G) Emmentaler Käse (G) Waldorfsalat mit Haselnüssen (3,7,Hb,I)

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“), 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13 = mit Alkohol, 14 = chininhaltig, 15 = koffeinhaltig. A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnüsse, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pekannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere.

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.